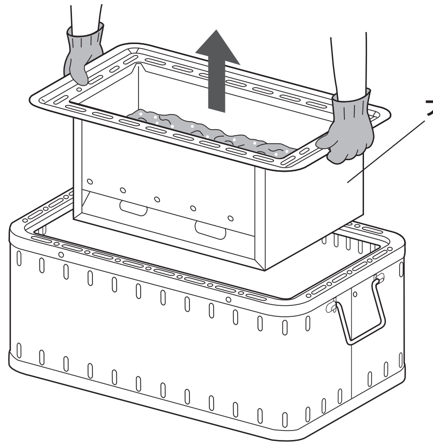
こんな便利な機能があります！

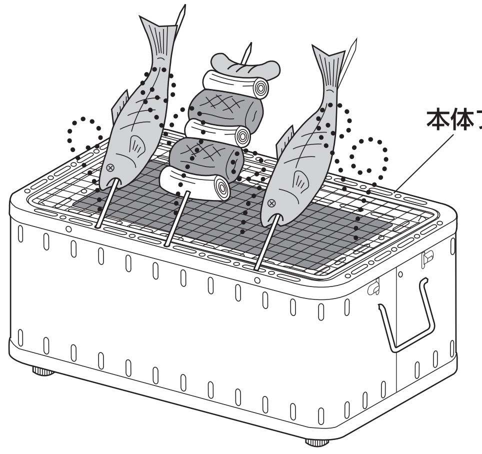
★簡単灰捨て★

■ナカゴを取りはずすことができるので、使用後の灰捨てやお手入れの際に便利です。
⚠灰が完全に燃え尽きて、本体及びナカゴが十分冷めたことを確認してください。



★串焼きも楽しめます★

■本体のフチの穴には、平串や丸串を刺すことができるので串焼きも楽しめます。



※注意　串の種類により、ご使用できないものもあります。

ご使用にあたって

■初めてご使用になる際は

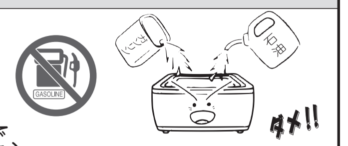
○アミを初めてご使用の際は、よく水洗いし、乾いてから食用油を塗布してご使用ください。また、炭の量によっては、極まれに熱によりめっきが劣化し白くなる場合があります。白くなったときは、ナイロン製タワシ付の台所スポンジやタワシなどで落とし、水洗い後食用油を塗ってからご使用ください。

使用上の注意事項

安全のために必ずお守りください。　〈⃠記号は禁止の行為であることを告げるものです。〉

⚠警告
この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

⚠ 火おこしの際、ガソリン、灯油等は使用しないでください。
火災ややけどの原因になります。



⚠ 閉め切った部屋でのご使用は、一酸化炭素中毒の原因になりますので、ご使用にならないでください。室内でのご使用の場合は、換気と飛び火による火災に十分注意してください。レンジフード（換気扇）の下でお使いになると、煙の排出と換気に大変便利です。

⚠注意
この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

⚠ 屋外でも場所によっては使用を禁止されている所があります。ご確認の上でご使用ください。
⚠ 部品は主に鋼板製ですので手を切らないように注意してください。取扱いの際は、必ず手袋（軍手等）を着用してください。
尚、火おこしや調理の際はやけど等の危険があるため純綿の軍手をご使用ください。（ビニールやゴム、化繊等の手袋は、熱により溶けて皮膚に付着する場合があり危険ですので使用しないでください。）
⚠ 燃料は、木炭・豆炭（チャコールブリケット）をご使用ください。
⚠ 水平でない場所、凸凹な地面での使用はしないでください。転倒するおそれがあり危険です。
⚠ 使用中は必ずシチリンのそばに付いていてください。
⚠ 使用中のシチリンの移動はしないでください。転倒するおそれがあり危険です。
⚠ 使用中、及び使用直後は、本体・ナカゴ・アミなどが熱くなっていますので、手などふれないでください。
⚠ 使用中、お子様やペットが近づかないよう注意してください。
⚠ 使用中はシチリンの周囲に可燃物を置かないでください。飛び火等で火災のおそれがあります。又、風の強い時にも十分注意してください。
⚠ 使用に際し、消火用の水を用意してください。
⚠ 燃焼中の燃料に水をかけないでください。水蒸気が上がり危険です。
⚠ 使用後は完全に火が消えていることを確認し、シチリンが十分に冷めてからかたづけてください。
⚠ 屋外で使用の際、直射日光により外部が熱くなる場合があります。
⚠ 木炭の量や外気温の条件によっては、本体側面も部分的に熱くなる場合があります。
⚠ ビニール製の敷物の上での使用はおやめください。
⚠ 同梱部品以外での器具を使っての使用はしないでください。

〈製品仕様〉	材質：	本　体／亜鉛メッキ鋼板	仕上げ：	本　体／焼付塗装
		ア　ミ／鉄線		ア　ミ／ユニクロメッキ（食品衛生法適合）

製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますので、ご了承ください。

お願い
製品に不都合な点がありましたら、お手数でも弊社フリーダイヤルまでご連絡ください。早速、お取り替え等の対応をさせていただきます。

●ご不明な点がございましたら下記フリーダイヤル、グリーンライフ「お客様サービス係」までお問い合わせください。
FreeDial 0120-71-7152
受付時間▶9:00～17:00（土･日･祭日･夜間は留守番電話になります。）

GREEN LIFE 株式会社 グリーンライフ
本　社/〒959-1192 新潟県三条市帯織8374
TEL(0256)-45-5580(代) FAX(0256)-45-5535
E-mail niigata@greenlife-web.co.jp URL http://www.greenlife-web.co.jp

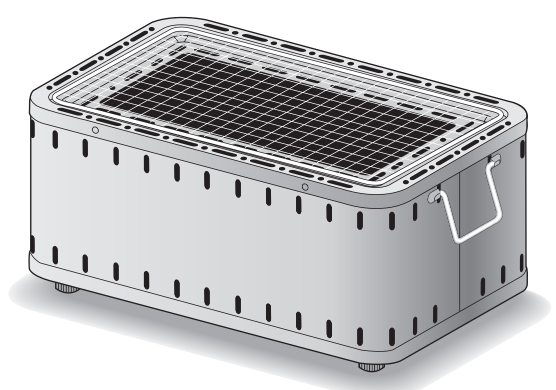
OUTDOOR GEAR
For comfortable in the outing life.

卓上シチリン 炭焼隊（すみやきたい）

〈L-390Y L-450Y〉

取扱説明書

このたびは、卓上シチリンをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
正しくお使いいただくためにこの取扱説明書をよくお読みになり内容を理解された上でご使用くださいますようお願い致します。
なお、お読みになったあとも取扱説明書は大切に保管してください。

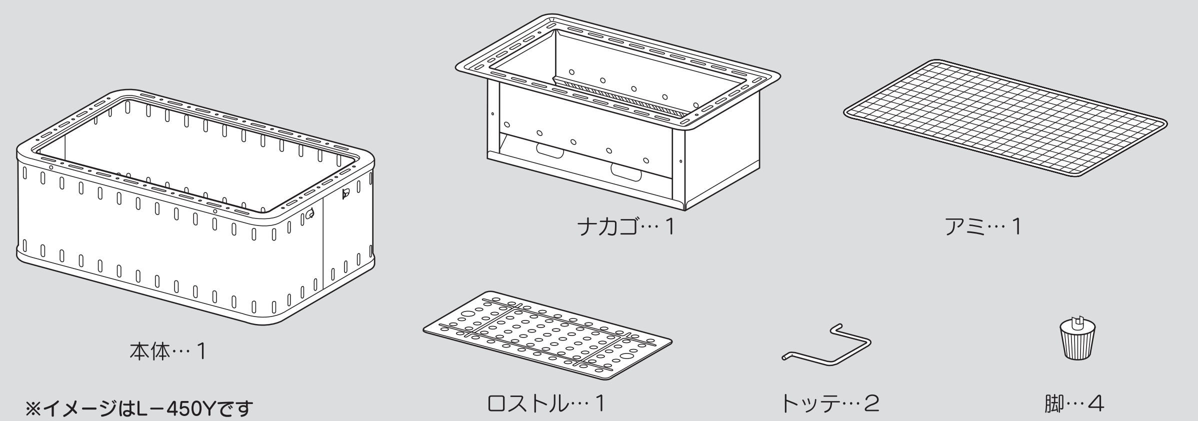


GREEN LIFE 株式会社 グリーンライフ

組立説明

部品内容

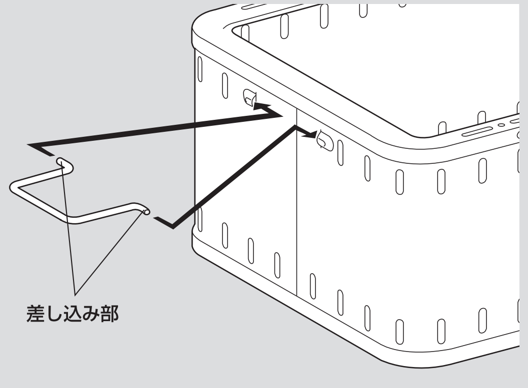
部品内容をご確認のうえ、正しく組み立ててください。
⚠部品材料は主に鋼板製ですので手を切らないように注意してください。取扱いの際は、必ず手袋を着用してください。



※イメージはL－450Yです

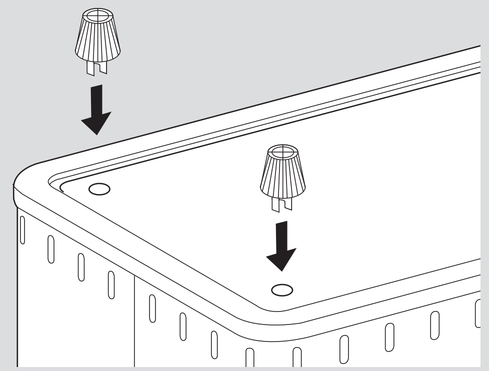
1 トッテのとりつけ

○トッテの差し込み部の片方を本体の穴に差し込んでから、もう片方を縮めて本体の穴に差し込んでください。



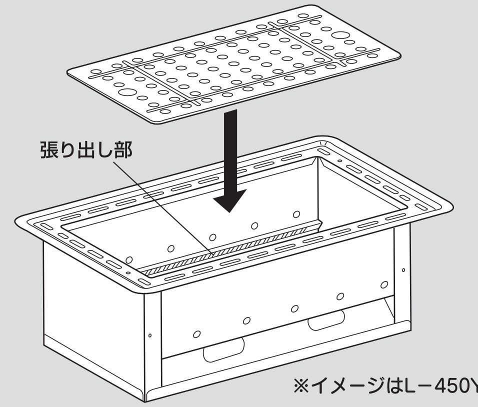
2 脚のとりつけ

○本体を裏返し、脚を差し込み穴へ、パチンと音がするまで差し込んでください。(合計４箇所)



3 ロストルのセット

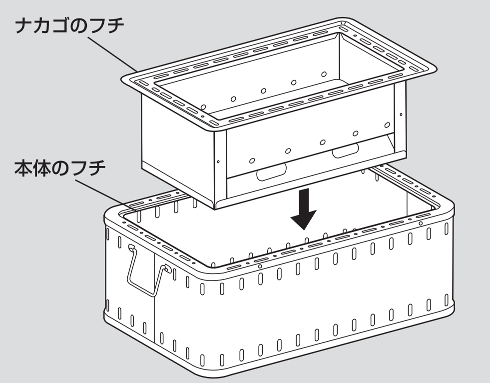
○ロストルをナカゴ内側の張り出している部分にのせてください。



※イメージはL－450Yです

4 ナカゴのセット 〔購入時、ナカゴは本体内にセットされています。〕

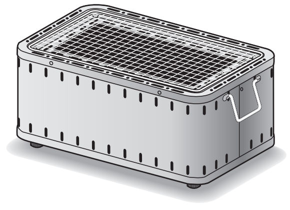
○ナカゴを持ち上げ、フチが本体のフチ（一段下がっているところ）に入るようにナカゴをセットしてください。



シチリンを使った上手な炭火焼の楽しみ方

炭火特有の乾燥高熱と放射熱（輻射熱）で表面を焦がさず、中まで火を通すため焼き物がパリッと仕上がります。直火（じかび）本来の味を楽しめます。

◆用意するもの◆


シチリン

木炭

火おこし器

着火剤

火ばさみ

◆木炭の選び方◆

●木炭は大きく分けて、黒炭と白炭（備長炭）があります。
○黒炭は火つきが良く、発熱量も高く、早く燃焼温度が上がります。火持ちは良くありませんが、後始末が簡単で一般家庭用向きです。
〝パチッ、パチッ″と音がでる炭は火の粉が飛び、火災の原因となりますので、室内では使用にならないでください。
○白炭は火つきが悪く、発熱量も低いが、燃焼速度が遅く一定で、火持ちが良く、素材をじっくりおいしく焼き上げます。プロ用の木炭です。
○マングローブ炭は黒炭の一種で揮発性が高く、固定炭素が低く若干臭いが強いですが、火付きがよいので屋外のバーベキューなどでお使いください。

黒炭

白炭

マングローブ炭

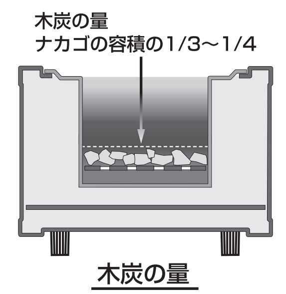
●家庭でご使用になるときは、それぞれの特徴を知り、使い分ける事が大切です。

◆火おこしについて◆

●木炭のおこし方は、屋外の場合は、市販の着火剤などをお使いいただくと便利です。
着火剤に火をつけ、その上に木炭をやぐら状に重ね、すき間にくず炭（細かい木炭）を入れると、火おこしが簡単にできます。よく火がおきたら、炭を平均に崩してご使用ください。
ご家庭の場合は、木炭を「火おこし器」やアミに載せ、ガスレンジの上に上げれば５～１０分で簡単におきますが、木炭は着火時に一酸化炭素を出しますのでよく炭がおきるまでは、換気に十分ご注意ください。
又、〝パチッ、パチッ″と音の出る木炭は、火の粉が飛び火災の危険がありますので、着火時や足し炭した時には、十分ご注意ください。
●安全のため屋外にて使用することをお薦めいたします。又、周りには、燃えやすい物は置かず、万一に備え消火器や水をご用意ください。

◆シチリンの使い方◆

●木炭の量は、出来るだけ少なくして焼くのがコツです。
目安としては「ナカゴ」の容積の1/3～1/4位にしてください。
●木炭と焼き物との間に適度な間隔が必要です。
多く木炭を入れ過ぎ、間隔がないと黒コゲになり、炭火焼き本来の焼き方が出来ません。
●木炭は「遠火の強火」が鉄則です。
又、多く木炭を入れ過ぎますと、一斉に炭がおき、シチリンの外側も熱くなりますのでご注意ください。特に黒炭は急激に温度が上がるため、入れ過ぎないように十分ご注意ください。



木炭の量

◆炭火料理のコツ…『遠火の強火』◆

●木炭がよくおき、木炭の表面に灰がついてからが焼きごろです。
この灰分から近赤外線（２～５ミクロン）が放出され、表材の表面を焦がさず、早く素材の内部を加熱し、おいしく焼き上げます。灰分をふき飛ばさないように、炭火の火力をうまく調整するのがおいしく焼くコツです。
●「アミ」はご使用前に食用油を塗ってください。焦げつきにくく、長持ちします。
●脂分の多い肉や魚は煙が多く出ます。脂分の少ない焼き鳥なら「ささみ」、牛なら赤身肉は煙の量が少ないです。
●魚や貝などで炉端焼きをする場合は、焼き汁が多く出て灰が舞い上がることがありますので、ご注意ください。
●焼きイモは残り火、又は弱い火力でアルミホイルなどを使用せず、直にアミの上に上げて焼いてください。
表面の皮に焦げめがついたら竹串などで刺してみて、芯がなくなったら食べごろです。

◆ご使用後には…◆

●肉や魚の焼き汁は「ナカゴ」の灰の上に落ちますので、ご使用後も「ナカゴ」は水洗いせずに、灰を残しておいた方が、焼き汁が直接鉄板に当たらず「ナカゴ」が長持ちします。
尚、灰は、家庭菜園、植木鉢などに肥料としてもお使いになれます。
水洗いをした場合は、水分をよくふきとって油を塗り、保管してください。
⚠部品材料は主に鋼板製ですので、ご使用後の洗浄、お手入れの際は、手を切らないように十分注意してください。
●木炭はそのまま放置しても燃えつきますが、何回もお使いになる場合は「火消し壷」をお使いになると経済的です。